



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1993**

LA COSECHA

Podemos dividir el ciclo vegetativo en varias fases. La de brotación resultó complicada por un ataque de acariosis (araña roja) que fue bien controlada. La segunda fase fue buena, con lluvias que ayudaron mucho al desarrollo de la cepa. La floración o cuajado fue normal en el Tempranillo y difícil en la Garnacha, en Rioja Baja, disminuyendo la producción y ayudando a conseguir una calidad más elevada. Ya cerca de la vendimia, hay que reseñar las fuertes precipitaciones tormentosas, acompañadas de vientos cálidos, que propiciaron la aparición de focos de botrytis en la segunda quincena del mes de Septiembre. Estos ataques se cortaron por la presencia de días fríos que produjeron a su vez una parada momentánea en la maduración. La vendimia se realizó con tiempo fresco y a veces húmedo, que no impidió, salvo excepciones, el desarrollo normal de la recogida de uva. La calidad media ha sido buena.

VARIETADES

Tempranillo en casi el 95%. La variedad Viura vio este año disminuida su aportación debido a los ataques de botrytis. Mazuelo y Graciano aportan casi el otro 5%.

VIÑEDOS

Municipios de Briñas, Briones y Labastida, todos en las proximidades de la bodega. 50% uva propia y 50% uva comprada.

CRIANZA

Fermentación en inoxidable. Se desmosta a tinajas de roble, donde se realiza la fermentación maloláctica, pasando a barrica en Marzo de 1994. En 4 ocasiones se trasegó manualmente este vino. Embotellado en Marzo de 1996.

ANÁLISIS

Acidez volátil: 0,72 gr./l.

Grado: 12° ; Acidez total (tartárico): 6,0 gr./l.

Extracto seco: 27,1 gr./l.

CATA

Este vino es ya un "clásico" dentro de los Riojas, como definición de un vino de Crianza. El color rojo - rubí, de capa media, denota un moderado envejecimiento en roble (2 años). El aroma es fino, pleno y delicado y en él se conjuntan los aromas de fruta madura con los propios del roble. El sabor fresco y alegre, típico en los vinos de esta zona, se debe a las cualidades intrínsecas de la variedad Tempranillo, que en estos pagos se ve acompañada, en las cabeceras de las viñas, por la Viura, que le resta intensidad colorante pero matiza la acidez. Al final queda un vino de fácil paso de paladar y retrogusto suave y largo, con una elegancia que lo hace propio tanto de una gran mesa como de un sencillo "picoteo". Es el vino de "toda la vida" tanto en la zona como en la bodega LA RIOJA ALTA, S.A.

NOTA: Aunque oficialmente, debido a su crianza, puede ser ofrecido con la contraetiqueta de RESERVA, nuestros mínimos de envejecimiento son más estrictos que los del Consejo Regulador de Rioja, motivo por el cual lo ofrecemos como CRIANZA.